Edition La Plume

DITION LA PLUME
0, Avenue du 1 Novembre,
ordj-El-Kiffan, Alger - Algérie.
él./Fax: 021 21 11 03
021 20 33 99
obile: 070 43 43 97

04
130663 000018

Gâteaux Traditionnels

Samira

4

باللغة العربية و الفرنسية

Triplette

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 01 mesure de noix de coco moulue
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 01 C. à café de vanille
- 02 à 03 jaunes d'œufs
- Colorants alimentaires

Pour le sirop :
- Miel

Pour la décoration :
- Pâte d'amandes
- Queues de cerises

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu. Ajouter la margarine fondue, le sucre cristallisé et le sel. Bien frotter le mélange entre les mains, puis bien lier le tout avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 15 mn.

2-Entre-temps, préparer la farce avec la noix de coco, le sucre, la vanille et le colorant alimentaire dilué dans de l'eau de fleurs d'oranger. Mouiller le tout avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une farce homogène. Ensuite former des boulettes de 1 cm de diamètre (de couleurs différentes).

3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 01 à 02 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper une bande de 01 cm de largeur et ceinturer chacune des boules colorées.

4-Découper un triangle isocèle (tous les côtés égaux : 04 cm de longueur). Poser sur chaque angle une boule de couleur ceinturée de pâte, de façon à obtenir un triangle contenant 3 boules de couleurs différentes.

5-Mettre les triangles à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20mn. A la sortie du four, badigeonner avec du miel.

6-Décorer le milieu des boules avec une fleur réalisée avec de la pâte d'amande, piquée de queues de cerises qui se terminent par 03 petites boules de pâte d'amande jaune.

لاتريبلات

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة كبيرة من السكر المرحي
- ماء الزهر

الحشو :
- 1 كيلة من جوز الهند المرحي
- 1/2 كيلة سكر مرحي
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2 إلى 3 صفار البيض
- ملون غذائي

الشاربات :
- العسل

التزيين :
- عجينة اللوز
- أذناب الكرز

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة، شكلي حفرة في الوسط. أسكبي المارغرين الذائبة ، الملح و السكر المرحي، حكي الخليط جيدا بين يديك و احكمي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء. اتركيها ترتاح لمدة 15 دقيقة.

2-في حين حضري الحشو بالجوز الهندي و السكر و الفانيليا و الملون الغذائي المبلل بماء الزهر. بللي الكل ببياض البيض إلى أن تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات قطرها 1 سم (مختلفة الألوان).

3-على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة آبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 إلى 2 ملم

قطعي شريط عرضه 1 سم و حزّمي كل كرية ملونة.

4-قطعي مثلث متقايس الأضلاع ضلعه 4 سم، و ضعي في كل زاوية كرية من الحشو محزمة بشريط من العجينة لتتحصلي على مثلث حامل 3 كريات مختلفة الألوان.

5-ضعي المثلثات على صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط لمدة 20 دقيقة ، فور خروجها إسقيها بالعسل.

6-زيني وسط الدوائر بزهرة مصنوعة بعجينة اللوز ثم ثبتي عليها 3 أذناب الكرز لينتهي كل ذنب بكرية صغيرة من عجينة اللوز الصفراء.

http://cuisine4arabe.blogspot.com

Pêche

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace tamisé
- Colorant alimentaire rouge dilué dans de l'arôme pêche
- 02 blancs d'œufs
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 01 mesure de biscuits (Bimo) moulus
- 1/2 mesure d'amandes moulues
- 01 C. à soupe de cacao
- 02 C. à soupe de sucre glace
- Confiture d'abricot

Pour la décoration :
- Queues de cerises
- Gélatine

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes facile à travailler.

2-Former des boules de 04 cm de diamètre.

3-Former ensuite une demi-pêche, faire un trou au milieu, puis colorer l'extérieur avec le colorant alimentaire rouge dilué dans de l'arôme pêche

4-Piquer une queue de cerise.

5-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, puis ajouter progressivement la confiture, jusqu'à obtention d'une pâte souple.

6-Former des petites boules de la taille d'une noix, faire des petits trous sur le noyau avec une allumette, pour lui donner un aspect réel, puis le mettre dans la demi-pêche.

الخوخ

المقادير

العجينة :
- 500غ لوز مرحي رقيق
- 500غ سكر ناعم مغربل
- ملون غذائي أحمر و نكهة الخوخ
- 2 بياض البيض
- ماء الزهر

الحشو :
- إناء بيمو مرحي
- 1/2 إناء لوز مرحي
- 1 ملعقة كبيرة من الكاكاو
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الناعم
- مربى المشمش

التزيين :
- أذناب الكرز
- جيلاتين

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي اللوز و السكر ، أضيفي بياض البيض و بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة اللوز سهلة الإستعمال.

2-قسمي العجينة إلى كريات قطرها 4 سم.

3- شكلي نصف حبة خوخ و ضعي حفرة في الوسط ، لوني الحبة من الخارج بالملون الغذائي الأحمر المبلل في نكهة الخوخ.

4- ثبتي ذنب الكرز.

5- حضري الحشو، ضعي كل المقادير في وعاء ضفي المربى تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

6- كوني كريات حجمها حجم الجوزة . ضعي النواة داخل الخوخة و بواسطة عود الكبريت شكلي ثقوب لتعطي لها هيئة حقيقية.

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de sucre cristallisé
- 01 jaune d'œuf
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 01 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- 1/2 mesure de sucre glace
- 01 C. à soupe de vanille
- 02 à 03 œufs (selon grosseur)

Pour la décoration:
- Pâte d'amandes
- Cerises confites

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine et faire une fontaine au milieu. Verser la margarine fondue, le sel, le sucre cristallisé et le jaune d'œuf.
Frotter le mélange entre les mains et ajouter de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse, laisser reposer pendant 15 mn.
2-Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre et la vanille. Bien lier le tout en ajoutant les œufs.
3-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm.
4-Etaler dessus une couche de farce, puis une couche de pâte.
5-Découper ensuite la forme (suivant le modèle) avec une fiche cartonnée, poser un croissant sur le sommet.
6-Mettre à cuire au four sur un plat saupoudré de farine pendant 30 mn, à la sortie du four, étaler du colorant alimentaire argenté dilué dans de l'eau de rose.
7-Décorer avec les cerises confites et des pâtes d'amandes de différentes couleurs.

أبزيم

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر مرحي
- 1 صفار البيض
- ماء الزهر

الحشو :
- 1 كأس من الفواكه الجافة المرحية(لوز، جوز، بندق، فستق)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- 2 إلى 3 بيضات حسب الحجم

للتزيين :
- عجينة اللوز
- كرز مجفف

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة و أحفري وسطها، أسكبي المارغرين الذائبة، الملح، السكر المرحي و صفار البيض، حكي الخليط بين يديك و احكمي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء، اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.
2- في حين حضري الحشو بالفواكه الجافة و السكر و الفانيليا و احكمي الكل بالبيض.
3- بواسطة الحلال إبسطي العجينة بسمك 1 إلى 2 ملم.
4- ضعي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من العجينة .
5-قطعي الشكل حسب النموذج باستعمال الورق المقوى، ضعي قوس من العجينة على القمة.
6-ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 30 دقيقة و بعد خروجها اطليها بالملون الغذائي الفضي المبلل بماء الزهر.
7-زيني بالكرز المجفف و عجائن اللوز المختلفة الألوان.

http://cuisine4arabe.blogspot.com

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- Pâte de dattes (Ghers)
- 01 pincée de cannelle
- 01 C. à café d'huile

Pour la décoration:
- Pâte d'amande de couleur verte
- Queues de cerises
- Gélatine

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine tamisée.
Faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine fondue (refroidie), Ajouter la pincée de sel puis diluer progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, de manière à obtenir une pâte malléable facile à travailler, former des boules puis laisse reposer.

2-Pétrir la pâte de dattes (Ghers) en ajoutant la cuillerée d'huile et la pincée de cannelle. Réserver à part.

3-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à une épaisseur de 2 mm.

4-Poser un boudin de Ghers sur le bord, puis ramener dessus la pâte sur un tour complet, bien refermer en utilisant le blanc d'œuf pour coller.

5-Redresser le tronc du palmier, puis pincer tout le contour avec des ciseaux.

6-Posez le sur le bord du plateau pour qu'il ne tombe pas et mettre à cuire au four pendant 20 mns.

7-Sortir du four, laisser refroidir puis décorer le haut du palmier avec des palmes (feuilles) réalisées avec de la pâte d'amandes verte.
Entre chaque palme (feuille), fixer les queues de cerises prolongées par des dattes réalisées avec du "Ghers", et badigeonnées de gélatine (pour donner de la brillance).

النخلة

المقادير

للعجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم.
- 1 كيلة مارغرين ذائبة.
- قرصة ملح المائدة.
- ماء الزهر.

للحشو :
- عجينة التمر (الغرس)
- قرصة قرفة
- ملعقة صغيرة من الزيت

للتزيين :
- عجينة اللوز الخضراء
- أذناب الكرز
- الجيلاتين ،

كيفية التحضير

1–في وعاء ضعي الفرينة المغربلة، أحفري وسطها ثم اسكبي المارغرين الذائبة (باردة)، أضيفي قرصة الملح، و بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال، كوني كريات و أتركيها ترتاح.

2–أعجني الغرس مع إضافة ملعقة الزيت و قرصة القرفة و اتركيه على حدى. 3–إبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم.

4– ضعي حريوش من الغرس على طرفها ثم لفي العجينة حوله دورة كاملة، أغلقي جيدا مع إستعمال بياض البيض (كغراء).

5–وقفي جذع النخلة و بواسطة مقص ، أقرصي كل السطح.

6– ضعي جذوع النخيل متكأة على طرف محيط الصينية لحمايتها من السقوط و اتركيها في الفرن لمدة 20 دقيقة.

7– بعد خروجها (بعد ما تبرد) زيني أعلاها بأوراق مصنوعة بعجينة اللوز الخضراء و بينها ثبتي أذناب الكرز مرفوقة بعرجون من التمر مصنوع من عجينة التمر و مطلي بالجيلاتين.

http://cuisine4arabe.blogspot.com

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 01 mesure d'amandes finement moulues
- 1 mesure et 1/2 de sucre glace tamisé
- 01 à 02 blancs d'œufs
- 01 C. à soupe de vanille
01 C. à soupe de beurre fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :
- Colorant alimentaire rose
- Cure-dents
- Gélatine

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre glace, la vanille et le beurre, humecter avec le blanc d'œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse, former des boules et laisser reposer.

2-Former un grand et un petit cône.

3-Placer le petit cône sur le grand et penchez-le.

4-Entre-temps, étaler la pâte d'amandes colorée et découper une longue bande de 01 cm de largeur.

5-L' inciser avec un couteau et recouvrir avec les deux cônes de haut en bas.

6-Ensuite, former un parapluie et fixez-le sur le bras de la princesse à l'aide d'un cure-dent.

الأميرة

المقادير

العجينة :
- ا كيلة لوز مرحي جيدا
- ا كيلة و نصف سكر ناعم مغربل
- ا إلى 2 بياض البيض (حسب الحجم)
- ا ملعقة أكل من الفانيليا
- ا ملعقة أكل من الزبدة الذائبة
- ماء الزهر

التزيين :
- ملون غذائي وردي
- كوردون
- الجيلاتين

كيفية التحضير

ا-في وعاء ضعي اللوز ، السكر ، الفانيليا و الزبدة ، بللي ببياض البيض و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء ، كوني كريات و أتركيها ترتاح.

2-شكلي مخروط كبير و اخر صغير .

3- ضعي الصغير و ميليه فوق الكبير

4- في حين إبسطي عجينة اللوز الملوّنة و قطعي شريط طويل عرضه ا سم.

5- شلحيه بواسطة سكين و لبّسي المخروطين من الأسفل إلى الأعلى.

6-شكلي مظلة و ثبتيها بيد الأميرة بواسطة عود خشبي (كوردون).

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine Slm
- 01 mesure de smen ou de margarine
- 02 C. à soupe de sucre glace
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 02 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage :
- 03 blancs d'œufs
- 01 C. à soupe de jus de citron
- 05 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace (à vue d'œil)

Pour la décoration :
- Pâte d'amandes
- Colorant alimentaire dilué dans l'arôme correspondant.

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine puis faire une fontaine au milieu. Verser le smen (tiède), le sel, le sucre glace et la vanille. Frotter le mélange entre les mains et lier le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer pendant 30 mn.

2-Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre cristallisé et la vanille. Humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boules de 1 cm de diamètre.

3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

4-Découper la pâte en bandes, puis mettre un boudin de farce sur le rebord de chaque bande. Rouler la pâte trois fois sur elle-même. Refermer le bracelet obtenu. Mettre le gâteau à cuire au four pendant 20 mn, jusqu'à ce qu'il sèche et obtienne une couleur rose.

Préparation du glaçage :

1-Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger puis ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage qui ne coule pas.

2-Tester sur un gâteau : si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace.

3-Quand le glaçage est sec, poser une fleur de girofle en pâte d'amandes colorée avec un colorant alimentaire dilué dans de l'eau de fleurs d'oranger.

4-Pour les feuilles, elles sont également en pâte d'amandes verte.

5-Décorer le centre du gâteau avec la fleur de girofle et les feuilles vertes.

كعيكعات (مسيوسات بالطلية)

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة من السمن أو المارغرين
- 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- ماء الزهر

الحشو :
- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة من السكر المسحوق
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- ماء الزهر

الطلاء :
- 3 بياض البيض
- ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
- سكر ناعم

التزيين :
- عجينة اللوز
- الملون الغذائي المبلل في النكهة المناسبة له

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة و احفري وسطها و اسكبي السمن (ليس ساخنا)، ضعي الملح و السكر الناعم و الفانيليا ، حكي الخليط بين يديك و احكمي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء و اتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة.

2-حضري الحشو بخلط اللوز و السكر المسحوق و الفانيليا. بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات قطرها 1 سم .

3-على طاولة عمل رشت بالفرينة ، إبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم

4-قطعي على شكل شريط ثم ضعي حريوش من الحشو على طرف الشريط ، لفي العجينة على 3 دورات و اغلقي السوار.
ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 20 دقيقة حتى تجف و يكسب قاعها اللون الوردي.

تحضير الطلاء :

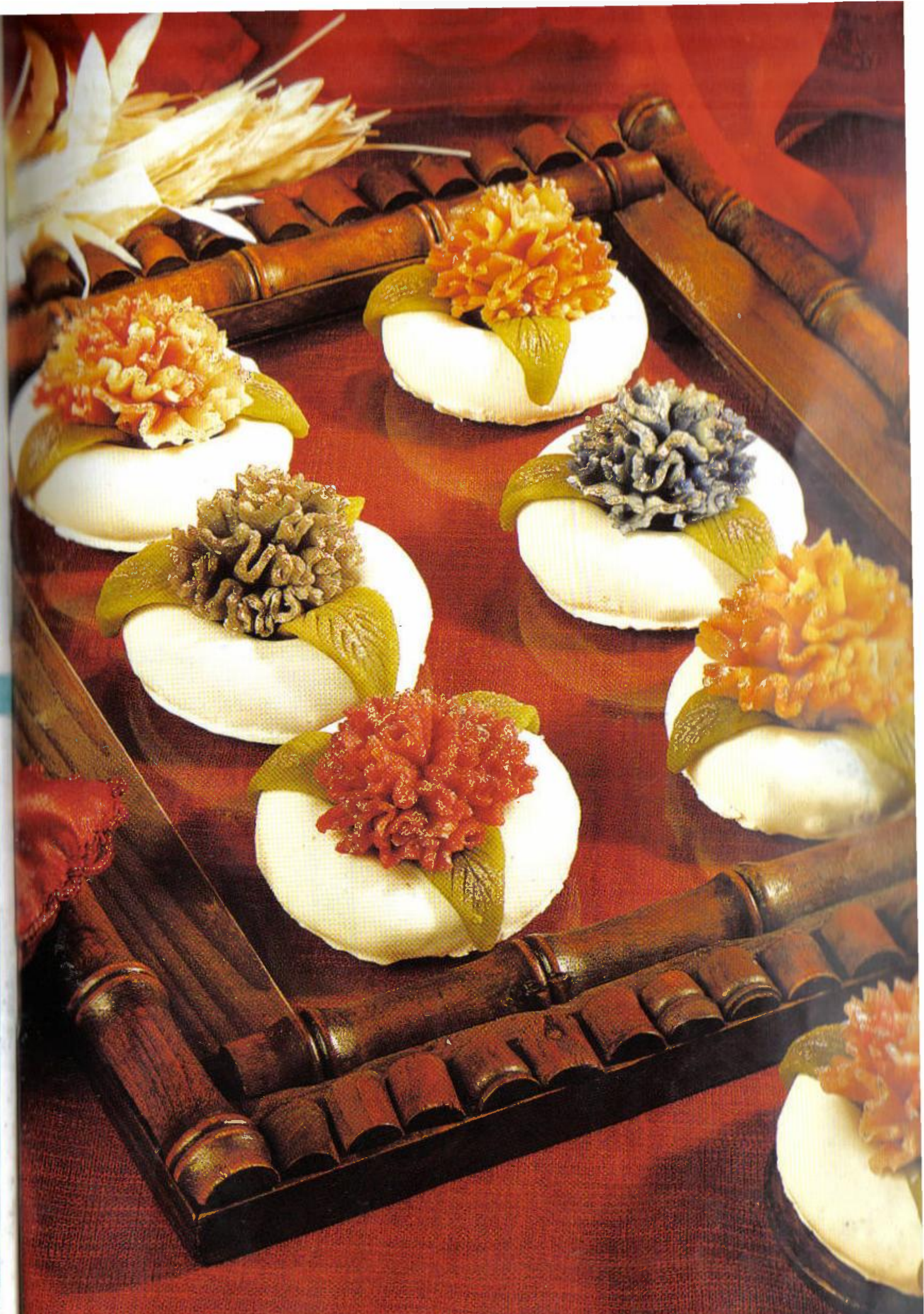
1- خفقي بياض البيض كالثلج ، ضفي عصير الليمون و ماء الزهر ، أخلطي جيدا ثم ضفي السكر الناعم تدريجيا. حتى تتحصلي على عجينة طلاء غير سائلة .

2-جربي الطلاء على الحبة الأولى إذا بقي سائلا ضفي السكر الناعم.

3- بعد أن يجف الطلاء شكلي قرنفلة بعجينة اللوز و الملون الغذائي المبلل في النكهة المناسبة له.

4-أما الأوراق فهي كذلك لكن باللون الأخضر

5-زيني وسط السوار.



Baqlawa (en forme de feuille)

INGREDIENTS

Pour la pâte:
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 œuf
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce:
- 03 mesures d'amandes moyennes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :
- Miel

Pour la décoration:
- Pignons

PREPARATION

1-Mettre la farine tamisée dans un récipient. Faire une fontaine au milieu et verser le smen (pas très chaud). Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel. Mouiller peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules puis laisser reposer 20 mns.2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Mouiller peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une farce homogène. 3-Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N° 7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fines. 4-Entre-temps, beurrer le moule puis étaler la première bande de pâte puis la deuxième à côté, puis la troisième,.jusqu'à recouvrir entièrement le moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former sept couches de pâte. 5-Etaler la farce d'une façon homogène sur toute la surface de la 7ème couche. 6-Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir six couches. 7-A l'aide d'un moule en forme de feuille, couper les Baklawas de manière "économique" pour utiliser le maximum de pâte (voir le modèle). 8-Prenez ensuite un autre moule de la même forme, mais plus petit, pour découper des formes de feuilles qui constitueront la septième couche.

Décorer ensuite chaque gâteau avec des petites feuilles en piquant des pignons dessus pour les fixer. 10-Bien beurrer la surface avec du smen puis mettre à cuire au four à température moyenne pendant une heure, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

11-Dès sortie du four, humecter avec du miel tiède. Laisser absorber.

12-Retirer les gâteaux du plateau puis présenter dans des caissettes.

بقلاوة (بشكل ورقة)

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم.
- 1 كيلة سمن أو المارغرين الذائبة
- 1 بيضة.
- ماء الزهر.
- قرصة ملح المائدة.

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط.
- 1 كيلة سكر مرحي.
- 1/2 كأس ماء الزهر.
- 1/2 كأس من السمن الذائب.

الشاربات :
- عسل.

للتزيين :
- حبات الصنوبر

كيفية التحضير

1-ضعي في وعاء الفرينة المغربلة أحفري وسطها و أسكبي السمن الذائب (ليس ساخنا). أضيفي البيضة ثم ذرذري الملح ثم إعجني الكل بإضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة. قسميها إلى كريات صغيرة و أتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا، أخلطي بأطراف الأصابع ليبقى الخليط متناثر. 3-إبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بألة العجينة في الرقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رقيقة. 4-إدهني الصينية بالسمن ثم أفرشي ورقة العجينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة إلخ.... إلى أن تغطي قاع الصينية بشكل أفقي إستعملي ريشة نقية لدهن كل طبقة بالسمن. كرري العملية عموديا ثم أفقيا و إلخ... إلى أن تصلي إلى الطبقة السابعة.5- أفرشي الحشو حتى تطلي كامل السطح . 6-واصلي عملية التوريق و الدهن على كل طبقة إلى تصلي إلى الطبقة السادسة. 7-خذي مول شكله كالورقة و قطعي الحلوى بطريقة إقتصادية لتربحي أكبر مساحة ممكنة (أنظري النموذج).8- خذي مول شكله كالأول و لكن صغير لتقطعي به الطبقة السابعة. 9-خذي هذه الوريقات الصغيرة و زينيهم على سطح الورقة الكبرى لتثبت كل وريقة بحبة صنوبر.10-ادهني سطح الحلوى بالسمن وادخلي الصينية في فرن متوسط لمدة ساعة حتى يصير لونها ذهبيا.11- فور خروجها من الفرن اسقيها بالعسل الدافئ و اتركيها تشرب.12-انزعي الورقات من الصينية و ضعيها في حاويات.

INGREDIENTS

- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 01 C. à café de vanille
- 03 ou 04 œufs (selon grosseur)

Pour la décoration :

- Pignons
- Gélatine
- Grains de Sanoudj

PREPARATION

1-Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre cristallisé et la vanille, ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte ferme.

2-Faire des boules de 04 cm de diamètre, puis leur donner la forme de hérissons.

3-Faire les yeux avec du "sanoudj" et piquer des pignons sur le hérisson.

4-Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine. Mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn.

5-Dès sortie du four, étaler de la gélatine.

القنفذ

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 3 إلى 4 حبات بيض

للتزيين :

- حبات الصنوبر
- الجيلاتين
- حبات من السانوج

كيفية التحضير

1-في وعاء إخلطي اللوز و السكر و الفانيليا، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

2-كوني كريات قطرها 4 سم و شكلي كل واحدة كالقنفذ.

3- زيني العينين بالسانوج و ثبتي حبات الصنوبر على جسمه.

4- ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة تطهى في فرن متوسط مدة 20 دقيقة.

5- فور خروجها إطليها بالجيلاتين.

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine
- 1/2 mesure de sucre glace
- Vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à café de vanille

Pour le sirop :
- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :
- Pâte d'amandes
- Colorant alimentaire dilué dans l'arôme correspondant
- Poudre alimentaire dorée
- Gélatine

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu puis verser la margarine et ajouter le sucre glace et la vanille bien frotter le mélange entre les mains, puis ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.

2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.

3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

4-A l'aide d'un verre à rebords fins, découper des ronds. Mettre un peu de farce au milieu de chacun de ces ronds.

5-Retournez-les puis pincer les bords à 12 reprises, autour de la farce.

6-Recouvrir ensuite la farce (en bas) avec un rond de 04 cm de diamètre.

7-Mettre à cuire au four les chapeaux sur un plat saupoudré de farine, pendant 15 mn.

8-Dès sortie du four, tremper dans du sirop (Cherbet), puis décorer avec un ruban en pâte d'amandes, puis d es fleurs et des feuilles de différentes couleurs.

القبعة

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة من المارغرين
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- الفانيليا
- ماء الزهر

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

الشاربات :
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة ماء الزهر

التزيين :
- عجينة اللوز
- الملون الغذائي المبلل في النكهة المناسبة له
- غبرة غذائية ذهبية
- جيلاتين

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة ، أحفري وسطها ثم أسكبي المارغرين ، ضفي السكر الناعم و الفانيليا ، حكي الخليط جيدا بين يديك ثم ضفي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال . كوني كريات و اتركيها ترتاح.

2- في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه.

3-على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، إبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم.

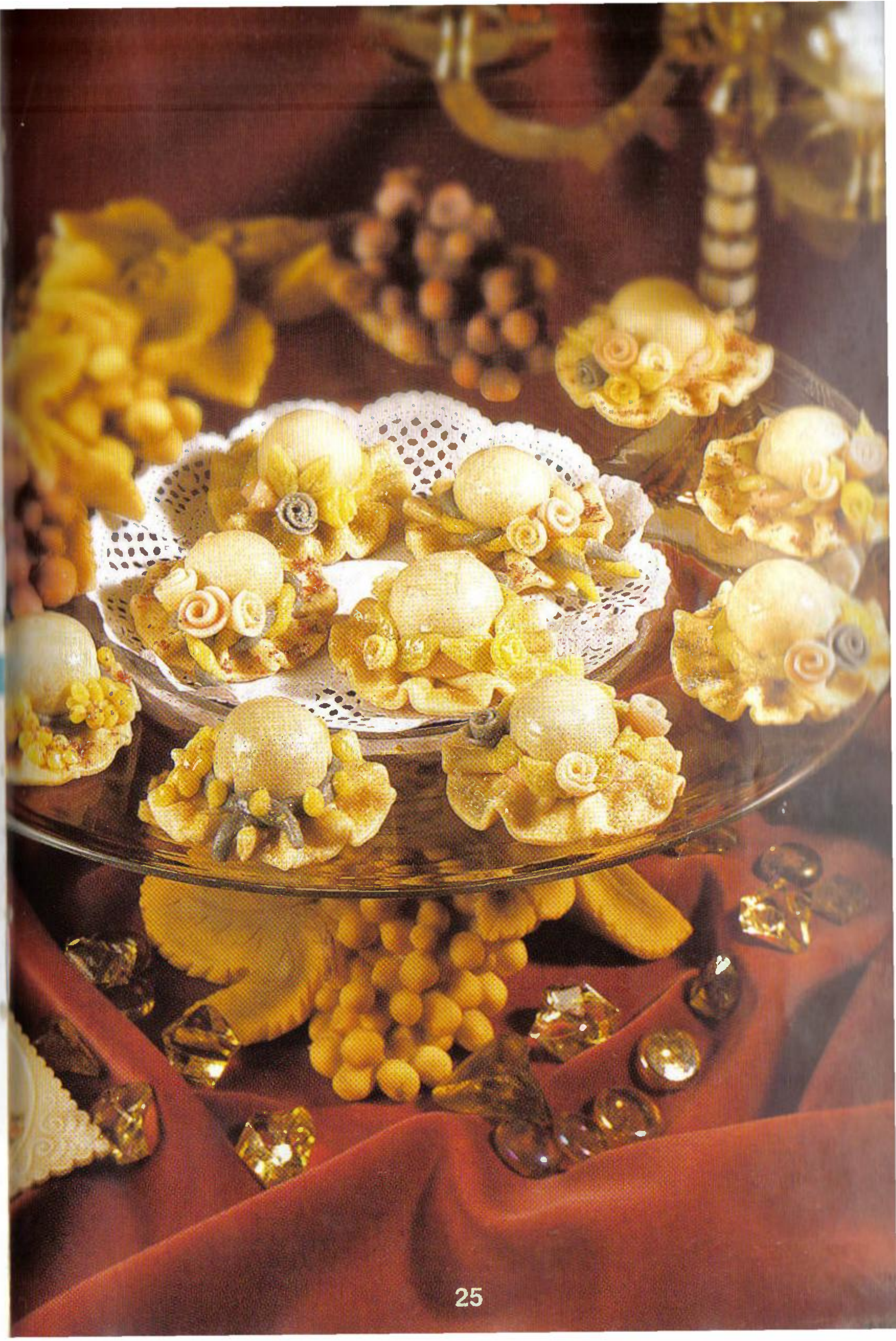
4- قطعي دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة . ضعي كرية من الحشو في وسط الدائرة.

5- اقلبي الكل و اقرصي حول الحشو.

6- غطي الحشو بقرص اخر قطره 4 سم (من التحت).

7-ضعي القبعات في صينية مرشوشة بالفرينة لمدة 15 دقيقة.

8- فور خروجها اسقيها بالشاربات ثم زينيها بحاشية مصنوعة من عجينة اللوز و أزهار و وريقات مختلفة الألوان.



INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à café de sucre glace
- 01 C. à café de vanille
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :
- 2 mesures et 1/2 d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 06 œufs
- 01 C. à soupe de vanille
- Zeste d'un citron

Pour la décoration :
- Amandes effilées
- Colorant alimentaire doré

PREPARATION

Préparation de la pâte :
Dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine fondue. Ajouter le sucre, la vanille et la pincée de sel. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préparation de la farce :
Dans une terrine, mettre les amandes moulues, le sucre cristallisé, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boules de 03 cm de diamètre. Les disposer sur un plat saupoudré de farine pour qu'elles ne collent pas.

1-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte, puis la passer à la machine à pâte N° 5 puis N°7.
2-A l'aide d'un verre à bords fins, découper des ronds. Au milieu de chaque rond, mettre une boule de farce.
3-Relever les bords de la pâte vers le haut avec le bout des doigts, faire des plis rapprochés.
4-Mettre les gâteaux à cuire au four pendant 20 mn.
5-Entre-temps, former les ailes, la tête et le cou et les mettre à cuire au four à part.
6-Dès sortie du four, coller les ailes, la tête et le cou.
7-Décorer avec des amandes effilées puis badigeonner avec de la gélatine.
8-Pour finir, décorer les ailes avec le colorant alimentaire doré.

قنيدلات

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة دهن أو مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر الناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كأس من ماء الزهر

الحشو :
- 2 كيلات و نصف من اللوز
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 6 بيض
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- قشرة الليمون

التزيين :
- اللوز المنسل
- غبرة ملون غذائي ذهبي

كيفية التحضير

تحضير العجينة :
ضعي الفرينة في وعاء و أعملي حفرة و اسكبي المارغرين الذائبة باردة، ضفي السكر و الفا نيليا و قرصة الملح و حكي جيدا الخليط بين يديك حتى تمتص الفرينة الدهن، بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

تحضير الحشو :
في وعاء ضعي اللوز المرحي و السكر المسحوق و الفانيليا و قشرة الليمون، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس. كوني كريات قطرها 3 سم ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة لكي لا تلصق.

1- إبسطي العجينة بواسطة الحلال ثمّ مرريها في آلة العجينة في رقم 5 ثم رقم 7 .
2- قطعي دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة و ضعي وسط كل دائرة كرية من الحشو.
3- إرفعي أطراف العجينة إلى الأعلى حول الحشو و أعملي إنحناءات متقاربة بأطراف الأصابع.
4- ضعي الحلوى في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة.
5- في حين شكلي الجناحين و العنق بواسطة العجينة و أتركيهم يطهون على حدى.
6- فور خروج الحلوى من الفرن إلصقي العنق و الجناحين.
7- زيني باللوز المنسل و ادهني الحلوى بالجيلاتين.
8- لوني الجناحين بغبرة الملون الغذائي الذهبي.

INGREDIENTS

- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C.à café de vanille
- 01 C. à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

- 01 mesure de fruits secs moulus (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 01 C.à café de vanille
- 02 à 03 blancs d'œufs (selon grosseur)

Pour la décoration :

- Pâte d'amandes
- Colorants alimentaires selon vos goûts

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu. Ajouter la margarine fondue, le sel et le sucre cristallisé. Frotter le mélange entre les mains puis bien lier le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer 15 mn.

2-Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre et la vanille. Humecter le tout avec les œufs.

3-Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 01 à 02 mm.

4-Etaler dessus une couche de farce, puis une couche de pâte.

5-Découper le tout avec un moule en forme d'étoile.

6-Pincer toute le surface à l'aide d'un "Nekkache".

7-Mettre les gâteaux sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mn.

8-Dès sortie du four, tremper dans le miel puis disposer une fleur en pâte d'amandes au milieu de chaque gâteau.

المشكلة

المقادير

- 4 كيلات من فرينة سيم
- 1 كيلة من المارغرين الذائبة
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة أكل من السكر الناعم
- ماء الزهر

الحشو :

- 1 كيلة من الفواكه الجافة المرحية (لوز، جوز، بندق، فستق)
- 1/2 كيلة من السكر المرحي
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- 2 إلى 3 بياض البيض (حسب الحجم)

التزيين :

- عجينة اللوز
- الملون الغذائي حسب الذوق

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة و أحفري وسطها ، إسكبي المارغرين الذائبة ، الملح ، السكر المرحي ، حكي الخليط بين يديك و احكمي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء ، أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2-حضري الحشو بالفواكه الجافة ، السكر و الفانيليا و احكمي الكل بالبيض.

3-بواسطة الحلال إبسطي العجينة بسمك 1 إلى 2 ملم.

4- ضعي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من العجينة.

5- قطعي الكل بواسطة مول شكله نجمة.

6- أنقشي كل السطح بالنقاش.

7- ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة و ضعيها في الفرن لمدة 20 دقيقة.

8- فور خروجها من الفرن أغطسيها في العسل ثم ضعي في وسط كل حبة زهرة من عجينة اللوز.

Dziria belwarda

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine Sim
- 1/2 mesure de smen ou margarine
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :
- 02 mesures d'amandes finement moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 03 œufs
- Zeste d'un citron

Pour le sirop :
- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de fleurs d'oranger

[illegible]ration :
- Pate d'a[illegible]le[illegible]
- Colorants ali[illegible]ntaires dilués dans leurs arômes c[illegible]rrespondants

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine puis le smen fondu et la vanille. Ajouter la pincée de sel et humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Laisser reposer.

2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués jusqu'à obtention d'une farce homogène.

3-Partagez-la en petites boules de 3 cm de diamètre, puis la mettre dans un plat saupoudré d'amidon ou de sucre glace, pour qu'elle ne colle pas.

4-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte puis passez-la à la machine à pâte N°5 puis N° 7.

5-A l'aide d'un verre à rebords fins, découper des ronds. Mettre un peu de farce au milieu de chaque rond puis pincer à quatre reprises avec le bout des quatre doigts (voir photo).

6-Mettre les gâteaux à cuire au four dans un plat saupoudré de farine, jusqu'à obtention d'une couleur rose.

7-Dès sortie du four, tremper dans le sirop (miel+ eau de fleurs d'oranger).

8-Avec de la pâte d'amandes, former des roses et les fixer sur les gâteaux.

دزيرية بالورد

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1/2 كيلة سمن أو المارغرين
- كأس ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الفانيليا
- قرصة ملح المائدة

الحشو :
- 2 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 3 بيضات
- قشرة الليمون

الشاربات :
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة ماء الزهر

التزيين :
- عجينة اللوز
- الملون الغذائي المبلل في النكهة المناسبة له

كيفية التحضير

1- في وعاء ضعي الفرينة ثم السمن الذائب ، الفانيليا و قرصة الملح و بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال و أتركيها ترتاح.

2- في حين حضري الحشو حسب المقادير المذكورة أعلاه حتى تشكلي حشو متجانس.

3- قسميه إلى كريات صغيرة قطرها 3 سم و ضعيها في صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر الناعم لكي لا تلصق .

4- إبسطي العجينة بالحلال و مرريها بألة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7

5- قطعيها على شكل دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة. ضعي الحشو في وسط كل دائرة و أقرصي العجينة حول الحشو بالأصابع أربعة أقراص حسب الصورة.

6- ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة في فرن متوسط الحرارة إلى أن يصبح لونها وردي .

7- فور خروجها إغطسيها في الشاربات (عسل + ماء الزهر)

8- شكلي ورود بعجينة اللوز المختلفة الألوان و ثبتيها على الحلوى.

Tarbouche

INGREDIENTS

Pour la pâte:
- Farine Sim
- 500 g de beurre
- 1 verre et 1/2 de sucre glace
- 02 œufs
- 1 pincée de levure chimique
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rouge dilué avec de l'arôme fraise

Pour la farce:
- 01 paquet de biscuits
- 01 poignée de fruits secs (noix, amandes, pistaches, noisettes)
- Halwa Chamia (Halwa Turc)
- Confiture d'abricots liquide

Pour la décoration:
- Colorant alimentaire doré

PREPARATION

1-Dans une terrine, malaxer le beurre en pommade. Ajouter les 02 œufs, le sucre glace et la levure chimique. Ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte souple.
Ajouter le colorant alimentaire rouge dilué dans l'arôme de fraise.
Former des petites boules de 04 cm de diamètre. Laisser reposer.
2-Entre-temps, préparer la farce : dans une terrine, mettre les biscuits moulus avec une poignée de fruits secs et du Halwa Turc émietté.
Bien lier le tout avec la confiture d'abricots jusqu'à obtention d'une farce homogène. .
3-Abaisser la pâte avec la paume des mains et mettre un peu de farce au milieu. Relever les bords de la pâte et refermer sur le sommet.Donner la forme d'un Tarbouche.
4-Etaler une autre pâte en forme de rectangle de 03 cm de largeur et 05 cm de longueur. Avec un couteau, découper des lanières de pâte et les fixer au sommet du Tarbouche.
5-Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn.
6-Enduire de miel dès sortie du four.
7-Colorer ensuite les franges du Tarbouche avec le colorant alimentaire doré, puis badigeonner le Tarbouche avec de la gélatine, pour lui donner de la brillance.

الطربوش

المقادير

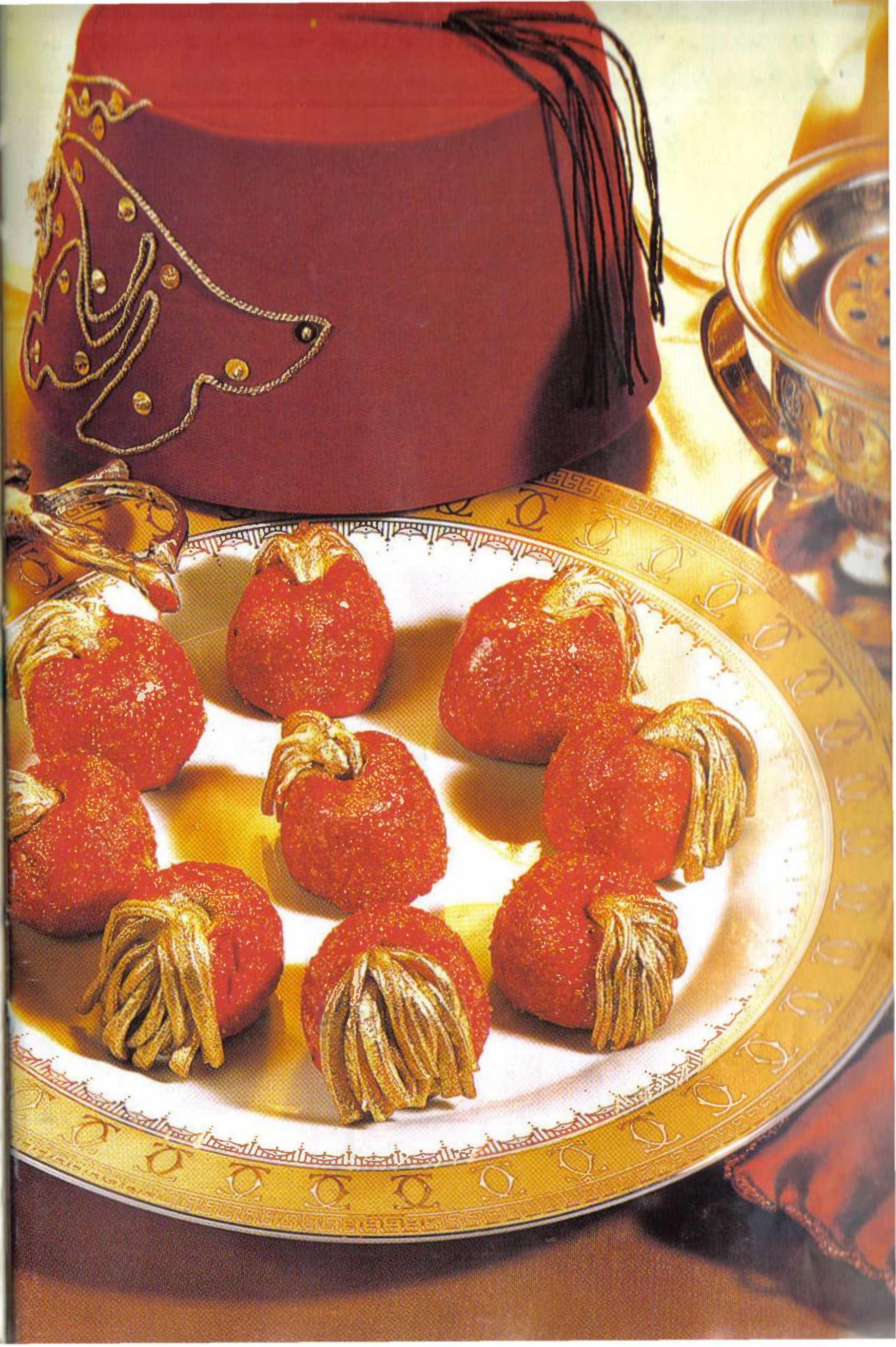
العجينة :
- فرينة سيم
- 500 غ من الزبدة
- 1 كأس و نصف سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- ماء الزهر
- ملون غذائي أحمر مبلل بنكهة الفراولة

الحشو :
- 1 كيس بسكويت جاف
- 1 كمشة فواكه جافة (جوز ، لوز ، فستق ، بندق)
- حلوة شامية (حلوة الترك)
- مربى المشمش (سائل)

التزيين :
- الملون الغذائي الذهبي

كيفية التحضير

1-في وعاء أدهني الزبدة كالمرهم، ضفي السكر الناعم ثم البيضتان و الخميرة الكيميائية ، ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متراكمة، بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء ضفي الملون الغذائي الأحمر الميلل في نكهة الفراولة . كوني كريات صغيرة قطرها 4 سم و أتركيها ترتاح.
2-في حين حضري الحشو في وعاء ضعي البسكويت الجاف المسحوق مع كمشة من الفواكه الجافة و حلوة الترك المفتتة، إجمعي الكل بمربى المشمش حتى تتحصلي على حشو متجانس.
3- إبسطي كريات العجينة بكفة اليد و ضعي قليلا من الحشو في الوسط. إرفعي طرفي العجينة و اغلقي على الحشو و شكلي طربوش.
4-أبسطي العجينة على شكل مستطيل طوله 5 سم و عرضه 3 سم ، و بواسطة سكين شلحي العجينة و أديري الكل و ثبتيه على الطربوش.
5-ضعي الحلوى في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة.
6-فور خروجه عسليه.
7-لوني شوشة الطربوش بالملون الغذائي الذهبي أما الطربوش فادهنيه بالجيلاتين ليعطيك اللمعان.



Tedj bel K'taïef

INGREDIENTS

- 01 boule de K'taïef

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 05 C. à soupe de sucre glace
- 01 œuf entier
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce :
- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille

Pour le sirop:
- Miel

Pour la décoration:
- Pistaches
- Petites perles alimentaires de différentes couleurs

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine, le sucre glace, l'œuf et la vanille. Faire une fontaine au milieu. Verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée. Humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.

2-Préparer la farce avec les amandes, le sucre et la vanille. Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce homogène.

3-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm.

4-A l'aide d'une fiche cartonnée, découper la pâte en forme d'un carré de 10 cm de côté. Sur un coin du carré, déposer un peu de farce, puis rouler la pâte sur elle-même sur toute la surface du premier triangle. Ensuite, lui donner la forme d'un croissant.

5-Mettre un bâton au milieu du deuxième triangle, pour qu'il tienne verticalement.

6-Disposer ensuite une boule de K'taïef au milieu du croissant.

7-Mettre à cuire au four pendant 15 mn.

8-Dès sortie du four, humecter avec du miel, décorer avec des pistaches puis saupoudrer avec des petites perles alimentaires de couleur.

التاج بالقطايف

المقادير

- كرية من القطايف

العجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- 5 ملعقات أكل سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة
- 1 كأس ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا

الشربات :
- عسل

التزيين :
- فستق
- كريات غذائية مختلفة الألوان

كيفية التحضير

1-في وعاء ضعي الفرينة و السكر الناعم و البيضة و الفانيليا، ضعي حفرة في الوسط و أسكبي المارغرين الذائبة، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل الدهن في الفرينة، بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال، قسميها إلى كريات و اتركيها ترتاح.

2-حضري الحشو باللوز و السكر و الفانيليا ضفي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس.

3-أبسطي بالحلال العجينة حتى يصير سمكها 3 ملم.

4- خذي ورق مقوى و أرسمي مربع ضلعه 10 سم ، قطعي العجينة ثم ضعي قليلا من الحشو في إحدى زوايا المربع، لفي النصف كاملا (المثلث الأول) و قفي عند بداية المثلث الثاني ألصقي الطرفين الملفوفين لتتحصلي على شكل سوار.

5- ضعي عود ليتكأ عليه المثلث.

6- ضعي كرية من القطايف في وسط السوار.

7-ضعي الحلوى في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة.

8- فور خروجها عسّليها و زينيها بحبات من الفستق و ذرذري الكريات الملونة الغذائية .

Coquillage

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 350 g de farine Sim
- 150 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- 01 œuf
- Eau

Pour la farce :
- 150 g de sucre glace
- 150 g d'amandes moulues
- 150 g de beurre fondu
- 1/2 C. à café de levure chimique
- 04 à 05 œufs (selon grosseur)
- Jus et écorce d'un citron

Pour la décoration :
- Quelques noisettes émondées
- Gélatine
- Glaçage blanc

PREPARATION

Préparation de la pâte :

1-Dans une terrine, verser la farine et le sucre glace. Faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine tiède et l'œuf. Mélanger le tout et humecter avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer quelques minutes.

2-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm.

3-Beurrer un moule en forme de coquillage, puis étaler la pâte dessus.

4-Mettre à cuire au four pendant 03 à 04 mn jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur dorée.

Préparation de la farce :

1-Dans une terrine, mélanger le sucre glace avec les amandes moulues, le beurre fondu et la levure chimique. Humecter avec les œufs, le jus et le zeste de citron. Bien lier le tout pour obtenir une farce homogène.

2-Remplir les coquillages de farce et remettre à cuire au four une deuxième fois pendant 15 mn.

3-Dès sortie du four, badigeonner avec de la gélatine.

4-Les coller deux par deux en disposant entre elles des noisettes émondées trempées dans un glaçage blanc.

كوكياج

المقادير

العجينة :
- 350 غ فرينة سيم
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ مارغرين
- 1 بيض
- الماء

الحشو :
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرحي
- 150 غ زيدة ذائبة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 4 إلى 5 حبات بيض حسب الحجم
- عصير و قشرة ليمون

التزيين :
- حبات من البندق المقشر
- جيلاتين
- الطلاء الأبيض

كيفية التحضير

العجينة :

1-في وعاء أفرغي الفرينة و السكر الناعم، ضعي حفرة في الوسط و أسكبي المارغرين الذائبة باردة ثم البيض، أخلطي الكل و بللي بالماء حتى تتحصلي على عجينة متجانسة أتركيها ترتاح لبضع دقائق.

2- إبسطيها بالحلال بسمك 5 ملم.

3- إدهني المول على شكل كوكياج بالزيدة و أفرشي عليه العجينة.

4- أطهيها في الفرن مدة 3 إلى 4 دقائق حتى يميل لونها إلى الذهبي ثم أخرجيها من الفرن.

الحشو :

1-في وعاء أخلطي السكر مع اللوز المرحي و الزيدة الذائبة و الخميرة ، بللي بالبيض و عصير الليمون مع القشرة، إجمعي الكل جيدا لتتحصلي على حشو متجانس.

2-إملئي الكوكياج بالحشو و أرجعيهم في الفرن لتطهى مرة ثانية مدة 15 دقيقة، 3- فور خروجهم من الفرن ادهنيهم بالجيلاتين.

4- ألسقيهم مثنى مثنى مع وضع حبات البندق المقشرة المغطوسة في الطلاء الأبيض

M'khebez

INGREDIENTS

Pour la pâte:
- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 03 ou 04 œufs (selon grosseur)
- Zeste d'un citron
- 01 C. à soupe de vanille

Pour le glaçage:
- 03 blancs d'œufs
- 01 C. à soupe de jus de citron
- 05 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorants alimentaires jaune et vert

Pour la décoration:
- Pâte d'amandes de couleur blanche
- Chocolat

PREPARATION

1-Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte souple et malléable.
2-Saupoudrer le plan de travail de Maïzena et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à une épaisseur de 3 cm.
3-Découper ensuite des rondelles à l'aide d'un verre à thé.
4-Mettre à cuire au four pendant 20 mn sur un plateau saupoudré de Maïzena, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que leur fond obtienne une couleur rosée.

Préparation du glaçage:
1-Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger ; puis le sucre glace progressivement, jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace.
2-Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix (colorant alimentaire jaune dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger).
3-Décorer la surface du M'khebez avec des champignons réalisés avec de la pâte d'amandes blanche décorée avec des points chocolatés.
4-A l'aide d'un pinceau fin, dessiner l'herbe avec le colorant alimentaire vert dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger.

مخبز

المقادير

للعجينة :
- 3 كيلات لوز مرحي.
- 1 كيلة سكر مسحوق.
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم.
- قشرة ليمون.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا .

للطلاء :
- 3 بياض البيض.
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- 5 ملعقات أكل من ماء الزهر.
- ملون غذائي أصفر و أخضر.

للتزيين :
- عجينة اللوز بيضاء
- شكلاطة.

كيفية التحضير

1-في وعاء أخلطي اللوز و السكر و الفانيليا و قشرة الليمون، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2-على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بسمك 3 سم.
3- قطعي دوائر بواسطة كأس الشاي.
4-ضعي الدوائر على صينية مرشوشة بالمايزينة في الفرن لمدة 20 دقيقة إلى أن تجف و يصبح قاعها نوعا ما ورديا .

تحضير الطلاء :
1-خفقي بياض البيض كالثلج ضفي عصير الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم تدريجيا إلى أن تتحصلي على عجينة طلاء غير سائلة، نجرب الطلاء على الحبة الأولى، إذا بقي سائلا نضيف السكر الناعم.
2-لون الطلاء يكون حسب الإختيار (اللون الأصفر مبلل بماء الزهر).
3-زيني سطح المخبز بحبات الفطر مصنوعة بعجينة اللوز و مزينة بنقاط من الشكلاطة.
4- بواسطة ريشة رقيقة خططي الحشيش بالملون الغذائي الأخضر المبلل بماء الزهر.

Baqlawa (en forme de grillage)

INGREDIENTS

Pour la pâte:

- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 œuf
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce:

- 03 mesures d'amandes moyennes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau de rose
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :

- Miel

PREPARATION

1-Mettre la farine tamisée dans un récipient. Faire une fontaine au milieu et verser le smen (pas très chaud). Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel. Mouiller peu à peu avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules puis laisser reposer 20 mn. 2-Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Mouiller peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger avec le bout des doigts. 3-Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N° 7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fines. 4-Entre-temps, beurrer le moule puis étaler la première bande de pâte puis la deuxième à côté, puis la troisième jusqu'à recouvrir entièrement le moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former sept couches de pâte. 5-Étaler la farce sur toute la surface, de manière homogène. 6-Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir six couches. 7-Prendre la pâte étalée et couper des bandes d'un cm de largeur. En même temps, former des tresses avec 02 boudins de pâte longs et fins enroulés l'un sur l'autre. Les aligner côte à côte sur la sixième couche en gardant un espace de 02 cm entre chaque tresse. 8-Relever la première tresse et passer en dessous une bande de pâte. Passer ensuite cette bande de pâte sur la deuxième tresse, pour passer ensuite sous la troisième tresse. Continuer en sens contraire. Pour obtenir la forme de grillage, procéder de la même façon avec une deuxième bande de pâte, mais commencer dans le sens opposé à la première bande (voir photo), jusqu'à recouvrir entièrement toute la surface du plat.9-Découper le gâteau en carrés de 04 cm de côté.10-Bien beurrer la surface avec du smen puis mettre à cuire au four à température moyenne pendant une heure, jusqu'à obtenir une couleur dorée. 11-Dès sortie du four, humecter avec du miel tiède. Laisser absorber. 12-Retirer les gâteaux du plateau puis présenter dans des caissettes.

بقلاوة (سطح شبكي)

المقادير

العجينة :

- 4 كيلات فرينة سيم.
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- 1 بيضة
- ماء الزهر
- قرصة ملح المائدة

الحشو :

- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلة سكر مرحي
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- 1/2 كأس من السمن الذائب

الشاربات :

- عسل

كيفية التحضير

1-ضعي في وعاء الفرينة المغربله أحفري وسطها و اسكبي السمن الذائب (ليس ساخنا). أضيفي البيضة ثم ذرذري الملح ثم إعجني الكل بإضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة قسميها إلى كريات صغيرة و أتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا، أخلطي بأطراف الأصابع ليبقى الخليط متناثر.3- إبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بألة العجينة في رقم 5 ثم رقم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رقيقة.4- إدهني الصينية بالسمن ثم أفرشي ورقة العجينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة إلخ... إلى أن تغطي قاع الصينية بشكل أفقي، إستعملي ريشة نقية لدهن كل طبقة بالسمن. كرري العملية عموديا ثم أفقيا إلخ... إلى أن تصلي إلى الطبقة السابعة. 5- أفرشي الحشو حتى تطلي كامل السطح. 6-واصلي عملية التوريق و الدهن على كل طبقة إلى أن تصلي إلى الطبقة السادسة. 7-خذي العجينة المنحلة، قطعي أعمدة عرضها 1 سم في حين شكلي حريوش طويل و رقيق ضفي إليه الثاني و اظفريهما. ضعي على سطح الطبقة السادسة الحريوشين الملتويين على طول الصينية و ابعدي بينهم ب 2 سم.8- ارفعي الحريوش الأول و مرري من تحته الشريط ثم يصعد الشريط على الحريوش الثاني و ينزل تحت الحريوش الثالث و استمري بالعكس. عند أخذ الشريط الثاني مرريه كالأول و لكن إبتدئي عكس الأول كما هو واضح في الصورة إلى أن تغطي كل سطح الصينية لتتحصلي على شكل شبكة.9- قطعي الحلوى إلى مربعات ضلعها 4 سم.
10-ادهني سطح الحلوى بالسمن و ادخلي الصينية في فرن متوسط لمدة ساعة حتى يصير لونها ذهبيا. 11-فور خروجها من الفرن اسقيها بالعسل و اتركيها تشرب.12- إنزعي الحلوى من الصينية و ضعيها في حاويات.

INGREDIENTS

Pour la pâte:
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen
- 01 œuf
- 01 pincée de sel

Pour la farce :
- 03 mesures d'amandes moyennement moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :
- Miel

Pour la décoration :
- Pignons

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine tamisée. Faire une fontaine au milieu. Ajouter le smen fondu (tiède) et l'œuf. Ensuite, saupoudrer le sel puis pétrir le tout en ajoutant progressivement l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules et laisser reposer pendant 20 mn.
2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients cités, puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de la taille d'une noix.
3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Passez-la ensuite à la machine à pâte N°5 puis N°7, jusqu'à obtenir une pâte fine.
4-Passez-la à la machine à Rechta de manière à faire de fines lanières.
5-Entrecroiser les lanières de Rechta. 6-Poser deux boules de farces aux extrémités. 7-Recouvrir le tout avec d'autres lanières de Rechta entrecroisées. 8-Resserrer le tout au milieu, à l'aide de lanières de Rechta, pour obtenir la forme d'une bobine de laine.
9-A l'aide d'un moule, découper deux fleurs, et les poser sur les deux extrémités de la pelote. Les fixer avec des pignons ou des amandes. 10-Mettre les pelotes à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20mn. 11-A la sortie du four, badigeonnez avec du miel.

كبة الصوف

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن
- 1 بيض
- قرصة ملح

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- 1/2 كأس من السمن الذائب

الشاربات :
- عسل

للتزيين :
- حبات الصنوبر

كيفية التحضير

1- ضعي في وعاء الفرينة المغربلة أحفري وسطها و أسكبي السمن الذائب (ليس ساخنا) ، أضيفي البيضة ثم ذرذري الملح ثم إعجني الكل بإضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة ، قسميها إلى كريات صغيرة و اتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة. 2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات حجمها كالجوزة.
3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بالحلال ثم مرّريها بألة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7 إلى أن تتحصلي على عجينة رقيقة.
4- مرّريها في ألة الرشتة. 5- إبسطي خيوط الرشتة بالتقاطع. 6- ضعي كريتين متقابلتين.
7- غطي الكل بخيوط الرشتة كذلك بالتقاطع. 8- لفي الكل على مستوى الوسط بخيوط الرشتة لتتحصلي على شكل كبة صوف. 9- قطعي بالمول وردتان ، ضعيهما على حافتي الكبّة و ثبتيهما بحبة لوز أو حبة صنوبر.
10- ضعي الكبات في صينية مرشوشة بالفرينة داخل فرن متوسط لمدة 20 دقيقة. 11- فور خروجها إسقيها بالعسل.

http://cuisine4arabe.blogspot.com

Panier de la mariée be'dioul

INGREDIENTS

- 30 feuilles de Diouls
- Fruits secs (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- Gélatine
- 05 C. à soupe de beurre
- 05 C. à soupe de miel

PREPARATION

1-Dans un moule à madeleine, mettre 03 ronds de Diouls de 12 cm de diamètre, dans chaque cavité ; en prenant soin de beurrer entre chaque feuille de Dioul.

2-Entre-temps, faire fondre le beurre et le miel dans une casserole. Ajouter les fruits secs, bien mélanger et remplir toutes les cavités du moule avec ce mélange.

3-Mettre à cuire au four pendant 10 mn jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

4-Dès sortie du four, badigeonner de gélatine

تبق العروسة بالديول

المقادير

- 30 ورقة ديول
- فواكه جافة (لوز، جوز، بندق، فستق)
- الجيلاتين
- 5 ملاعق أكل من الزبدة
- 5 ملاعق أكل من العسل

كيفية التحضير

1-في مول خاص بالمادلين ضعي في كل حفرة ثلاث دوائر من الديول قطرها 12 سم ، مع الدهن بالزبدة بين كل ورقة و أخرى.

2-في حين ذوبي في قدر الزبدة مع العسل ، ضفي إليهم الفواكه الجافة و حركي ثم إملئي كل طبق من الديول.

3- ضعيهم في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يميل لون الأوراق إلى الذهبي.

4- فور خروجها ادهنيها بالجيلاتين.

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen
- 01 œuf
- 01 pincée de sel

Pour la farce :
- 03 mesures d'amandes moyennement moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :
- Miel

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine tamisée. Faire une fontaine au milieu. Ajouter le smen fondu (tiède) et l'œuf. Ensuite, saupoudrer le sel puis pétrir le tout en ajoutant progressivement l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules et laisser reposer pendant 20 mn.
2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients cités, puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de la taille d'une noix.
3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Passez-la ensuite à la machine à pâte N°5 puis N°7, jusqu'à obtenir une pâte fine.
4-Passez-la à la machine à Rechta de manière à obtenir de fines lanières de Rechta.
5-Entrecroiser les lanières de Rechta à trois reprises.
6-Mettre une boule de farce au milieu, puis ramener toutes les lanières de Rechta vers le haut.
7-Fixer le sommet avec une fleur découpée avec un moule. 8-Ceinturer ensuite le milieu de la bobine avec des lanières de Rechta. 9-Piquer un pignon au milieu de la fleur, et d'autres pignons tout autour.
10-Mettre les bobines à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20mn. 11-A la sortie du four, badigeonnez avec du miel.

كرية اللوز

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن
- 1 بيض
- قرصة ملح

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- 1/2 كأس من السمن الذائب

الشاربات :
- عسل

كيفية التحضير

1- ضعي في وعاء الفرينة المغربلة إحفري وسطها و اسكبي السمن الذائب (ليس ساخنا). أضيفي البيضة ثم ذرذري الملح ثم اعجني الكل بإضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة قسميها إلى كريات صغيرة و اتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة. 2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس، كوني كريات حجمها كالجوزة. 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة إبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بألة العجين في الرقم 5 ثم الرقم 7 إلى أن تتحصلي على عجينة رقيقة. 4- مرريها في ألة الرشتة. 5- إبسطي خيوط الرشتة بالتقاطع ثلاث مرات. 6- ضعي وسطهم كرية من الحشو و ارفعي أطراف الخيوط إلى الأعلى لتتحصلي على شكل كرية. 7- حزّمي وسطها بخيوط أخرى من الرشتة. 8- قطعي بواسطة مول وردة و ضعيها أعلى الكبة. 9- ثبتيها بحبات اللوز أو الصنوبر. 10- ضعي الكريات في الفرن على صينية مرشوشة بالفرينة مدة 20 دقيقة. 11- فور خروجها اسقيها بالعسل.

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger

Pour la farce:
- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille

Pour le glaçage:
- 03 blancs d'œufs
- 02 C. à soupe de jus de citron
- 05 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace
- Colorant alimentaire marron

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine, le sel et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue refroidie. Bien frotter le mélange entre les mains et diluer avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte ferme. Former des boules et laisser reposer. 2-Entre-temps, préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre et la vanille. Diluer progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre. 3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. 4-A l'aide d'un verre de 10 cm de diamètre, découper des ronds. Au milieu de chaque rond, poser la farce en forme d'étoile. 5-A l'aide d'un couteau, inciser la pâte entre chaque pointe de l'étoile en pâte d'amandes (voir modèle). 6-Avec les doigts, relever les rebords de pâte vers le centre et refermer sur la farce. Retourner le gâteau et bien former l'étoile. 7-Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, puis mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à ce que le fond prenne une couleur dorée.

Préparation de la farce :

1-Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron et le colorant alimentaire dilué dans l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger le tout puis ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte de glaçage. 2-Tester le glaçage sur un gâteau : si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace. 3-Donner au glaçage la couleur de votre choix (diluer le colorant alimentaire marron avec de l'eau de fleurs d'oranger).

4-Badigeonner les étoiles et laisser sécher. 5-Prendre un peu de glaçage, ajouter du sucre glace pour qu'il devienne dur. Mettre ce mélange dans une seringue et former des gouttes pour donner l'aspect d'uge étoile de mer.

نجمة البحر (عرايش)

المقادير

للعجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 ملعقة أكل فانيليا
- 1 كأس ماء الزهر

للحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر
- 1 ملعقة أكل فانيليا

للطلاء :
- 3 بياض البيض
- 2 ملاعق أكل عصير ليمون
- 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
- سكر ناعم
- ملون غذائي بني

كيفية التحضير

1-ضعي في وعاء الفرينة، الملح، الفانيليا، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة. حكي الخليط جيدا بين يديك و بللي بماء الزهر إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء. قسميها إلى كريات ، أتركيها ترتاح

2- في حين حضري الحشو بخلط اللوز و السكر و الفانيليا ، بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات قطرها 3 سم.

3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، إبسطي العجينة بواسطة حلال بسمك 3 ملم .

4-قطعي شكل دوائر بواسطة كأس قطره 10 سم ، ضعي في وسط كل دائرة حشو شكله شكل نجمة

5- قطعي العجينة بواسطة سكين بين كل طرف من الحشو حسب النموذج.

6- إرفعي أطراف العجينة بأصابعك نحو المركز و اغلقي على الحشو ، إقلبي العجينة و شكلي جيدا النجمة

7- ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى في فرن درجته 200حتى يصير قاعها ذهبيا.

كيفية تحضير الطلاء :

1- خفقي بياض البيض كالثلج. أضيفي عصير الليمون والملون الغذائي المبلل بماء الزهر. أخلطي الكل ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طلاء.

2- جربي الطلاء على الحبة الأولى إذا سال أضيفي قليلا من السكر الناعم.

3- لون الطلاء يكون حسب الإختيار و ذلك بتبليل الملون الغذائي البني مع ماء الورد.

4- إطلي النجمة و اتركيها تجف.

5- ضعي قليلا من الطلاء، ضفي إليه السكر الناعم ليصبح عاقد ثم ضعي الخليط في حقنة و شكلي قطرات لتعطي لك شكل نجمة البحر.

Bouquet

INGREDIENTS

Pour la pâte d'amandes :
- 01 mesure d'amandes en poudre
- 1 blanc d'oeuf
- 01 mesure de sucre glace tamisé
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert, rose, jaune, orange et violet

Pour la décoration :
- Colorant alimentaire doré
- Gélatine

PREPARATION

Préparation de la pâte :

1-Dans une terrine, bien mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Former ensuite des boules d'égale grosseur.

2-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 02 à 03 mm.

3-Découper ensuite un rond de 10 cm de diamètre.

4-Relever les bords vers le centre et refermer avec un ruban réalisé avec de la pâte d'amandes colorée.

5-Décorer ensuite le haut du bouquet avec des feuilles et des fleurs de différentes couleurs, réalisées également avec de la pâte d'amandes.

6- Badigeonnez avec de la gélatine

الباقة

المقادير

لعجينة اللوز:
- 1 كيلة من غبرة اللوز
- 1 كيلة من السكر الناعم
- 1 بياض البيض
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- ماء الزهر
- الملون الغذائي (الأخضر، الوردي، الأصفر ، البرتقالي ، البنفسجي)

التزيين :
- الملون الغذائي الذهبي
- الجيلاتين

كيفية التحضير

تحضير العجينة :

1-في إناء أخلطي جيدا اللوز و السكر الناعم و الفانيليا . بللي ببياض البيض و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال ثم قسميها إلى كريات متساوية.

2- بواسطة حلال أبسطي العجينة بسمك 2 إلى 3 ملم.

3- قطعي دائرة قطرها 10 سم.

4- أرفعي طرفي الدائرة نحو الوسط و اربطيها بحزام مصنوع بحريوش من عجينة اللوز الملونة.

5- زيني أعلى الباقة بأزهار و أوراق مختلفة الألوان مصنوعة كذلك من عجينة اللوز.

6- ثم ادهني بالجيلاتين.